

# 真岛山东杂粮煎饼的培训内容详请

产品名称	真岛山东杂粮煎饼的培训内容详请
公司名称	东莞市新纪元餐饮管理有限公司
价格	1000.00/项
规格参数	品牌:真岛
公司地址	东莞市虎门镇太沙路东风路段42栋东风加油站
联系电话	4006886208 18922900250

## 产品详情

一、山东杂粮煎饼培训学费：山东杂粮煎饼全套技术培训学费1000元，包含材料消耗费，资料费，秘方费，技术指导费，设备使用费，绝无后续收费。新纪元小吃培训感恩回馈:老学员关注微信送技术,抽奖免费学技术,推荐学员领五十至伍佰元现金红包.公司与“真岛网”合作共同打造餐饮互助平台,找厨具,找食材,找店铺,合作加盟,招学员就上真岛网,注册会员,免费发布信息,送网上点餐店铺.微信公众号:xinjiyuan168 详询4006886208

二、山东杂粮煎饼培训项目介绍：山东杂粮煎饼是一种小吃形式的煎饼。主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。山东杂粮煎饼，形似荷叶，薄软如纸，香气扑鼻，味美适口。煎饼上摊上鸡蛋，软嫩鲜香，别有风味。山东煎饼最有名，饭店酒楼里是吃不到的，唯有到一个个推着小车的商贩处才能品味到含着浓郁鲁味文化的市民小吃。说它是市民小吃一点也不为过，它是千千万万山东人每天的必备早点，虽然平民之极，但是却也别有一番精致在其中。现在越来越多的人开始注意饮食健康,我们开始寻找可以创业的粗粮项目经过走访调查发现中华传统小吃煎饼正在为越来越多的人所青睐。

三、山东杂粮煎饼培训内容：

- 1、杂粮煎饼面糊调制过程，包括各种面粉使用比例、水的比例（包括的制作过程+详细的制作方法）
- 2、杂粮煎饼脆饼果子的详细制作方法；（包括配料的配比+详细的制作方法）
- 3、摊煎饼的过程（如何把煎饼摊匀摊薄摊圆）
- 4、独家酱料的熬制过程（包括详细的比例和制作方法）
- 5、自制甜面酱配方
- 6、杂粮煎饼使用工具介绍
- 7、杂粮煎饼操作手法技巧介绍
- 8、杂粮煎饼所用到的材料介绍

四、山东杂粮煎饼培训方式：按照山东杂粮煎饼标准的比例配方，老师现场培训，一人一份材料，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

五、山东杂粮煎饼培训时间：上午9:00-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为1-3天左右，视个人学习

六、山东杂粮煎饼培训优势：

- 1、山东杂粮煎饼的全套技术，都会传授给学员，绝对不会留一手！
- 2、保证学员出去后能够顺利采购到原材料，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。
- 5、学员后期山东杂粮煎饼技术有任何问题，可随时联系，或者随时回来继续学习。

七、后期服务：

- 1、提供终身免费技术升级，有学员看到比自己家味道更好的山东杂粮煎饼可以随时拿过来，让我们老师帮助你开发，提升你的口味以及竞争力。
- 2、老师会根据学员提供的数据，帮助学员分析山东杂粮煎饼开店经营的问题，（开店选址、店面装修、经营策略，盈

利模式等)为学员提供全方位的创业指导。

3、学员有关于山东杂粮煎饼的任何技术问题可随时电话咨询。八、吃住安排：学员学习期间中餐免费,路程比较近的学员可以自己回家住,路程比较远的学员可以住在我们附近的旅店(每个实训基地因商业地段,旅店价格也不同)一般20-50元/天/人(每人一个单间,独立的厕所、冲凉房、热水器、电视、风扇,并有专人管理),也可自理。我们承诺:我们坚持手把手教学,传授核心配方,口味正宗,随到随学,所有项目都让学员亲手操作,学会为止,节假日不休。项目齐全,学习期间包所有材料,中途不收任何费用。后期免费技术升级和指导。让你创业无忧。